**Please Read and Save this Use and Care Book.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts or cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, is dropped or damaged in any manner, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of table, counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in microwave, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to OFF (0) then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

**This product is for household use only.**

## POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

## TAMPER-RESISTANT SCREW

**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

## ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
   2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel; in Latin America, by an authorized service center.

## HOW TO USE

This product is for household use only.

**GETTING STARTED**

- Remove packing materials, any stickers on the unit, and the plastic band around the power plug.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.
- Wash all parts as instructed in Care and Cleaning.
- Select a location for the unit. Do not place unit directly under cabinets or too close to the wall to allow steam to escape without damaging counter space or cabinets.

**USING THE STEAMING BASKET**

Filling Water Reservoir

1. Place the drip tray into the base of the unit. To avoid water overflow, the drip tray must be in place before filling the water reservoir.
2. Pour water into the water-fill inlet up to the Max marking on the water window. Do not overfill.

**Important:**

- Water should never go below the Min level on the water window.
- Do not add any salt, pepper, seasoning, herbs, beer, wine or any other liquid to the water reservoir.
- During the cooking cycle, check the water window. If water level is low, add cold tap water to the water-fill inlet as needed. This will ensure continuous steaming.

3. If infusing foods with flavor, place herbs or spices in Flavor Scenter™ (See Flavor Scenter™ Tips).
4. Place food in the steaming basket. See COOKING CHART for helpful tips. You can also cook up to 8 eggs by inserting each egg into the indentation of the steam basket.
5. Cover the steaming basket.
6. Place the steaming basket onto the drip tray, plug the power cord into wall outlet and set the timer for the desired cooking time, up to 60 minutes; see COOKING CHART or recommended times. Power indicator light illuminates. When the time is up, a bell rings, the power indicator light goes out and the unit automatically shuts off.
7. When cooking is finished, unplug the unit and remove food immediately to avoid over-cooking.
8. Use the lid inverted as a tray for the steam basket.

**Caution:** Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

**USING THE RICE BOWL**

**Note:** When cooking in the rice bowl, add rice, herbs, seasonings and water directly into the rice bowl.

1. Place the drip tray into the base of the unit. To avoid water overflow, the drip tray must be in place before filling the water reservoir.
2. Pour water into the water-fill inlet up to the Max marking on the water window. Do not overfill.
3. Place the steaming basket onto the drip tray and place the rice bowl with contents into the steaming basket. Cover steaming basket with the lid.
4. Plug cord into wall outlet and set the timer to desired cooking time, up to 60 minutes; see COOKING CHART for recommended times.
5. When cooking is finished, unplug the unit and remove the rice bowl immediately to avoid over-cooking.
6. Use the lid inverted as a tray for the steam basket.

**Caution:** Use pot holders when removing the lid or lifting the steaming basket, drip tray or rice bowl. Lift the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

**FLAVOR SCENTER™ TIPS**

- To prevent small herbs or ground spices from falling through, rinse or wet the perforations before adding seasonings.
- If using herbs, use whole or coarsely chopped leaves.

## CARE AND CLEANING

This appliance contains no user-serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

Important: Unplug the unit and allow to cool completely before cleaning.

**CLEANING**

- Steaming Basket, Rice Bowl, Lid and Drip Tray: Hand wash with warm water and dish soap. Rinse and dry thoroughly. These parts can also be washed in the dishwasher, top rack only.
- Water Reservoir: Hand wash with warm water and dish soap. Use a non-abrasive plastic brush or mesh scouring pad to clean the interior. Rinse thoroughly with clean, warm water. **Do not immerse base in water.**
- Unit Base Exterior: Wipe base with a damp cloth then dry thoroughly. **Never immerse the base in liquid or place in the dishwasher.**

**Important:** Do not use bleach, abrasive pads or cleaners to clean any part of the unit.

**MAINTAINING YOUR UNIT**

Mineral deposits left by hard water can clog your unit and cause steam to stop before food is cooked. Descaling with vinegar is recommended every 3 months. How often your unit will need to be descaled with vinegar depends upon your usage and water hardness.

1. Fill water reservoir to the Max level with white vinegar.

**Important:** Do not use any other chemical or commercial descaler.

2. Make sure the drip tray, steaming bowl and lid are in place.
3. Plug unit into wall outlet.
4. Set timer to 25 minutes.

**Important:** If vinegar begins to boil over the edge of the unit base, unplug the unit and turn off the timer. Reduce amount of vinegar.

5. Once you hear the bell ring, unplug the unit and let it cool completely.
6. Pour out vinegar from water reservoir and rinse reservoir several times with warm, soapy water.

**STORING YOUR UNIT**

Unplug unit from wall outlet and let it cool completely before removing the drip dray for storage.

## NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**Two-Year Limited Warranty**
**(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Spectrum Brands Inc's liability will not exceed the purchase price of product.

**For how long?**

- Two years from the date of original purchase with proof of such purchase.

**What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

| Food | Amount | Suggested Seasoning | Time |
|---|---|---|---|
| **EGGS** | | | |
| Soft cooked eggs | 2-8 eggs | | 6-8 minutes |
| Hard cooked eggs | 2-8 eggs | | 10-12 minutes |
| **RICE (note: USE RICE BOWL TO PREPARE RICE)** | | | |
| White | 1 cup rice with 1¼ cups water | salt, pepper, butter, olive oil | 35-40 min or until water is absorbed |
| Brown | 1 cup rice with 1 cup water | salt, pepper butter, olive oil | 40-50 min or until water is absorbed |
| **FRESH VEGETABLES** | | | |
| Asparagus | 8 oz. (½lb.) trimmed | lemon | 8-10 minutes |
| Broccoli | 1 lb. fresh florets | basil or dill | 10-12 minutes |
| Green beans | 1 lb. trimmed | thyme | 8-10 minutes |
| Corn on the cob | 3-4 ears | | 10-12 minutes |
| Snow peas | 1/2 lb. | ginger or garlic | 8-10 minutes |
| Summer Squash (zuchinni, yellow, etc) | ½lb. sliced | basil or oregano | 10-12 minutes |
| Frozen vegetables | 1 pkg. | | 10-12 minutes |
| **MEAT / POULTRY / FISH** | | | |
| Boneless skinless chicken breasts | 1 lb. | sage, thyme | 20-30min (until 165°) |
| Hot dogs | 1 lb. (8-10 links) | basil | 6-8 min (until 150°) |
| Salmon | 2 steaks (6 oz.), total | lemon, dill | 10-12 min (until 145°) |
| Cod, halibut or other whitefish | 4 (6oz) portions about ½ in. thick | celery, dill | 10-12 min (until 145°) & fish flakes easily |
| Shrimp (fresh) | 1lb. | lemon, dill, celery | 14-16 min or until shrimp turn pink |

**Por favor lea este instructivo antes de usar el producto**

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe respetar ciertas medidas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a las personas, incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Utilice mangos o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe ni el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- La supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato sea usado cerca de o por los niños.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o retirarle piezas y antes de limpiarlo.
- No opere ningún aparato si el cable o el enchufe presentan cualquier desperfecto, si la unidad no funciona bien o se ha dejado caer o si ha sufrido cualquier daño de otra naturaleza; llame al número apropiado gratis que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador o tenga contacto con superficies calientes.
- No coloque sobre ni cerca de las hornillas de gas o eléctricas, dentro de los hornos convencionales o de microondas.
- Se requiere mucho cuidado al mover unidades que contienen alimentos, agua o cualquier otro líquido caliente.
- Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF)(0) antes de enchufar o desenchufar el aparato.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea para el que fue diseñado.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluido niños) con capacidad limitada física, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- Se debe asegurar la supervisión de los niños para evitar que usen el aparato como juguete.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

**Este aparato electrico es para uso domestico unicamente.**

## ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra en le tomacorriente, inviértalo y si aun así no encaja, consulte con un electricista. Por favor no trate de alterar esta medida de seguridad.

## TORNILLO DE SEGURIDAD

**Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado.**

## CABLE ELÉCTRICO

a) El producto se debe de proporcionar con un cable eléctrico corto, a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
   1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
   2) Uno debe de acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

**Nota:** Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

## COMO USAR

Este producto es para uso doméstico solamente.

**PRIMEROS PASOS**

- Retire todo material de empaque y cualquier etiqueta adherida al aparato.
- Por favor, visite www.prodprotect.com/applica para registrar su garantía.
- Lave todas las piezas según las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza.
- Escoja un lugar para el aparato. No coloque el aparato directamente debajo de los gabinetes de la cocina ni demasiado cerca de la pared, a fin de permitir que el vapor escape libremente sin ocasionar daño a la superficie del mostrador o los gabinetes.

**COMO USAR LA CESTA PARA COCINAR AL VAPOR**

Para llenar el depósito de agua

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato (A). Para evitar que el agua se desborde, la bandeja de goteo debe estar en su lugar antes de llenar el depósito de agua.
2. Vierta el agua dentro del orificio externo de llenado hasta alcanzar el nivel máximo (MAX), marcado en la ventanilla de agua. No lo llene demasiado.

**Importante:**

- El nivel de agua jamás debe permanecer debajo del nivel mínimo (Min), marcado en la ventanilla de agua.
- No agregue sal, pimienta, condimentos, hierbas, cerveza, vino ni otros líquidos en el depósito de agua.
- Supervise el nivel de agua durante el ciclo de cocción. Si el nivel de agua desciende, agregue agua fría de la llave a través del orificio externo de llenado conforme sea necesario. Esto asegura la emisión continua de vapor.

3. Para agregar más sabor, añada hierbas o especias a la rejilla para aroma Flavor Scenter® (C). (Consulte la sección de consejos para utilizar la rejilla para aroma Flavor Scenter®).
4. Coloque los alimentos en la cesta para cocinar al vapor. Consulte la TABLA DE COCCIÓN como referencia para consejos útiles. También puede cocinar hasta 8 huevos colocando cada huevo dentro de cada hendidura de la cesta (D).
5. Cubra la cesta con la tapa (E).
6. Coloque la cesta sobre la bandeja de goteo, enchufe el cable eléctrico a un tomacorriente y ajuste el reloj automático al tiempo de cocción deseado, hasta 60 minutos (F); consulte la TABLA DE COCCIÓN como referencia para los tiempos de cocción recomendados. La luz indicadora de funcionamiento se ilumina. Cuando el tiempo de cocción termine, una señal de campana suena, la luz indicadora de funcionamiento se apaga y el aparato se apaga automáticamente.
7. Cuando el ciclo de cocción haya terminado, desenchufe el aparato y retire los alimentos inmediatamente para evitar que se cocinen demasiado.
8. Invierta la tapa para usarla como bandeja para la cesta.

**Precaución:** Use agarraderas de cocina para retirar la tapa o al alzar la cesta, bandeja de goteo o el recipiente de arroz. Alce la tapa lejos de su cara y cuerpo para evitar tener contacto con el escape de vapor.

**CÓMO USAR EL RECIPIENTE DE ARROZ**

**Nota:** Para cocinar en el recipiente de arroz, añada el arroz, las hierbas, los condimentos y el agua directamente en el recipiente de arroz.

1. Coloque la bandeja de goteo en la base del aparato (A). Para evitar que el agua se desborde, la bandeja de goteo debe estar en su lugar antes de llenar el depósito de agua.
2. Vierta el agua dentro del orificio externo de llenado hasta alcanzar el nivel máximo (MAX), marcado en la ventanilla de agua. No lo llene demasiado.
3. Coloque la cesta para cocinar al vapor sobre la bandeja de goteo y después coloque el recipiente de arroz y el resto de los ingredientes dentro de la cesta (H). Cubra la cesta para cocinar al vapor con la tapa.
4. Enchufe el cable a un tomacorriente y ajuste el reloj automático al tiempo de cocción deseado, hasta 60 minutos; consulte la TABLA DE COCCIÓN como referencia para los tiempos de cocción recomendados.
5 Cuando el ciclo de cocción haya terminado, desenchufe el aparato y retire el recipiente de arroz inmediatamente para evitar que se cocine demasiado.
6. Invierta la tapa para usarla como bandeja para la cesta.

**Precaución:** Use agarraderas de cocina para retirar la tapa o al alzar la cesta, bandeja de goteo o el recipiente de arroz. Alce la tapa lejos de su cara y cuerpo para evitar tener contacto con el escape de vapor.

**CONSEJOS PARA UTILIZAR LA REJILLA PARA AROMA FLAVOR SCENTER™**

- Para evitar que las hierbas pequeñas o que las especias molidas pasen a través de la rejilla, enjuague o humedezca la rejilla antes de añadir los condimentos.
- Si usa hierbas, asegúrese de añadirlas enteras o corte las hojas a una consistencia gruesa.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Este aparato no contiene piezas que deban ser reparadas por el usuario. Para asistencia, por favor acuda a personal de servicio calificado.

Importante: Desenchufe la unidad y permita que se enfríe completamente antes de limpiarla.

**LIMPIEZA**

- Cesta para cocinar al vapor, recipiente de arroz, tapa y bandeja de goteo: Sumerja en agua caliente, jabonosa. Enjuague y séquelos bien. Estas piezas también se pueden lavar en la máquina lavaplatos, solamente en la rejilla superior.
- Depósito de agua: Límpielo con agua caliente, jabonosa. Utilice un cepillo plástico no abrasivo o una almohadilla de malla para limpiar el interior del depósito. Enjuáguelo bien con agua caliente limpia. No sumerja la base en agua.
- Superficie exterior de la base del aparato: Pásele un paño húmedo y luego séquela bien. Nunca sumerja la base en líquido ni lo coloque en la máquina lavaplatos.

**MANTENIMIENTO DE SU APARATO**

Los depósitos minerales que deja el agua dura pueden obstruir el aparato e impedir el flujo de vapor antes de que los alimentos se hayan cocinado. Se recomienda limpiar el aparato cada tres meses. La frecuencia del enjuague de los depósitos minerales dependerá del uso que se le de al aparato y de la dureza del agua.

1. Llene el depósito de agua con vinagre blanco hasta el nivel máximo (Max).

Importante: No utilice ningun otro químico ni agente comercial para decalcificar.

2. Asegúrese de que la bandeja de goteo, la cesta para cocinar al vapor y la tapa estén colocadas en su lugar.
3. Enchufe el aparato a un tomacorriente.
4. Ajuste el reloj automático a 25 minutos.

Importante: Si el vinagre comienza a hervir y desbordarse sobre el borde de la base del aparato, desenchufe el aparato y apague el reloj automático. Reduzca la cantidad de vinagre.

5. Una vez que escuche la señal de campana, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente.
6. Vierta el vinagre del depósito de agua y enjuague el depósito varias veces con agua caliente, jabonosa.

**ALMACENAMIENTO DE SU APARATO**

Desenchufe el aparato del tomacorriente y permita que se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de goteo para almacenar.

## ¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio que se indica para el país donde usted compró su producto. NO devuélva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

**DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA**

(No aplica en México, Estados Unidos y Canada)

**¿Qué cubre la garantía?**

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra que no haya sido generado por el uso incorrecto del producto.

**¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?**

- Por dos años a partir de la fecha original de compra mientras que tenga una prueba de la compra.

**¿Cómo se obtiene el servicio necesario?**

- Conserve el recibo original como comprobante de la fecha de compra, comuníquese con el centro de servicio de su país y haga efectiva su garantía si cumple lo indicado en el manual de instrucciones.

**¿Cómo se puede obtener servicio?**

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

**¿Qué aspectos no cubre esta garantía?**

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales.
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera.
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra.
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato.
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto.
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales.

**¿Qué relación tiene la ley estatal con esta garantía?**

- Esta garantía le otorga derechos legales específicos y el consumidor podría tener otros derechos que varían de una región a otra.

| Alimento | Cantidad | Condimento Recommendado | Tiempo de cocción |
|---|---|---|---|
| **HUEVOS** | | | |
| Huevos cocinados suaves | 2 a 8 huevos | | 6 a 8 minutos |
| Huevos cocinados duros | 2 a 8 huevos | | 10 a 12 minutos |
| **ARROZ (NOTA: UTILICE EL RECIPIENTE DE ARROZ PARA PREPARA ARROZ)** | | | |
| Blanco | 1 taza de arroz con 1¼ taza de agua | sal, pimienta, mantequilla, aceite de oliva | 35 a 40 minutos o hasta que el agua se haya consumido |
| Integral | 1 taza de arroz con 1 taza de agua | sal, pimienta, mantequilla, aceite de oliva | 40 a 50 minutos o hasta que el agua se haya consumido |
| **VEGETALES FRESCOS** | | | |
| Espárragos | 8 onzas, recortados | limón | 8 a 10 minutos |
| Brócoli | 1 libra de floretes | albahaca o eneldo | 10 a 12 minutos |
| Habichuelas verdes | 1 libra, recortadas | tomillo | 8 a 10 minutos |
| Maíz en mazorca | 3 a 4 mazorcas | | 10 a 12 minutos |
| Habichuelas verdes planas | 1/2 libra | jengibre o ajo | 8 a 10 minutos |
| Calabaza amarilla (calabacín, amarillo, etc.) | 1/2 libra, cortados en rebanadas | albahaca o oregano | 10 a 12 minutos |
| Frozen vegetables | 1 paquete | | 10 a 12 minutos |
| **CARNES / AVES / PESCADO** | | | |
| Pechugas de pollo sin piel y sin huesos | 1 libra | salvia, tomillo | 20 a 30 minutos (hasta alcanzar 165° de temperatura) |
| Perros calientes o salchichas | 1 libra (8 a 10) | albahaca | 6 a 8 minutos (hasta alcanzar 150° de temperatura) |
| Salmón | 2 filetes (6 oz.) en total | limón, eneldo | 10 a 12 minutos (hasta alcanzar 145° de temperatura) |
| Bacalao, fletán o cualquier otro pescado blanco | porciones de 4 (6 oz.), de aproximadamente 1/2 pulgada de grueso | apio, eneldo | 10 a 12 minutos (hasta alcanzar 145° de temperatura) |
| Camarones (frescos) | 1 libra | limón, eneldo, apio | 14 a 16 minutos o hasta que el color del camarón cambie a rosado |

**Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes

- Lire toutes les directives.
- Éviter de toucher aux surfaces chaudes. Prendre l'appareil par les poignées ou les boutons.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'en remplacer les accessoires ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. On peut également composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant présente des risques de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, et ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un appareil de cuisson ni dans un four à micro-ondes ou un four chauffé.
- Prendre garde lorsqu'on déplace un appareil renfermant des aliments ou des liquides chauds. Éviter de s'étirer au-dessus de l'étuveuse en service.
- Mettre toutes les commandes à la position d'arrêt (0) avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
- Utiliser l'appareil seulement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité pendant l'utilisation.
- Les enfants doivent être supervisés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

# CONSERVER CES MESURES.

**Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.**

## FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

## VIS INDESSERRABLE

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

## CORDON

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
  1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
  2) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note:** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

## UTILISATION

L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique.

**POUR COMMENCER**

- Retirer le matériau d'emballage, les autocollants posés sur l'appareil, et la bande de plastique autour de la prise d'alimentation.
- Veuillez aller à l'adresse www.prodprotect.com/applica pour enregistrer votre garantie.
- Laver toutes les pièces tel qu'il est indiqué à la rubrique « Entretien et nettoyage ».
- Choisir l'emplacement de l'appareil. Ne pas placer l'appareil directement sous les armoires ou trop près d'un mur, afin de permettre à la vapeur de s'échapper sans endommager le comptoir ou les armoires

**UTILISATION DU PANIER DE CUISSON**

Remplissage du réservoir d'eau:

1. Placer le plateau d'égouttage dans la base de l'appareil. Pour éviter le débordement d'eau, installer le plateau d'égouttage avant de remplir le réservoir d'eau.
2. Verser l'eau dans l'orifice de remplissage jusqu'à la marque MAX. Ne pas trop remplir.

**Important :**

- Le niveau d'eau ne devrait pas descendre sous la marque Min du réservoir d'eau.
- Ne pas ajouter de sel, de poivre, d'herbes, de bière, de vin ni tout autre liquide à l'eau du réservoir.
- Pendant le cycle de cuisson, vérifier l'indicateur de niveau d'eau. Si le niveau d'eau est bas, ajouter de l'eau froide du robinet, au besoin, pour assurer une cuisson vapeur continue.

3. Placer les herbes ou les épices dans le tamis Flavor Scenter™ pour plus de saveur. (Voir les conseils d'utilisation du tamis Flavor Scenter™).
4. Placer les aliments dans le panier. Consulter le tableau de cuisson pour obtenir des conseils pratiques. Vous pouvez aussi cuire jusqu'à 8 œufs en insérant chaque œuf dans les griffes du panier de cuisson.
5. Couvrir le panier de cuisson en alignant les poignées du couvercle sur les poignées du panier. Vérifier que les pattes du couvercle sont correctement placées sur les ouvertures du panier de cuisson.
6. Placer le panier de cuisson sur le plateau d'égouttage, brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale
et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à
60 minutes; consulter le tableau de cuisson pour connaître le temps de cuisson recommandé. Le témoin de fonctionnement s'allume. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie se fait entendre, le témoin de fonctionnement s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.
7. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement les aliments pour éviter de prolonger la cuisson.
8. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson.

**Mise en garde :** Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

**UTILISATION DU BOL DE CUISSON DU RIZ**

Lors de la cuisson dans le bol de cuisson du riz, ajouter le riz, les épices, les assaisonnements et l'eau directement dans le bol.

1. Placer le plateau d'égouttage dans la base de l'appareil. Pour éviter le débordement d'eau, installer le plateau d'égouttage avant de remplir le réservoir d'eau.
2. Verser l'eau dans l'orifice de remplissage jusqu'à la marque MAX. Ne pas trop remplir.
3. Placer le panier de cuisson dans le plateau d'égouttage et placer le bol de cuisson du riz rempli dans le panier de cuisson. Placer le couvercle sur le panier de cuisson.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale
et régler la minuterie au temps de cuisson désiré, jusqu'à
60 minutes; consulter le tableau de cuisson pour connaître le temps de cuisson recommandé.
5. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher l'appareil et retirer immédiatement le bol de cuisson du riz pour éviter de prolonger la cuisson.
6. Utiliser le couvercle renversé comme plateau pour le panier de cuisson.

**Mise en garde :** Utiliser les poignées pour retirer le couvercle ou soulever le panier de cuisson, le plateau d'égouttage ou le bol de cuisson du riz. Soulever le couvercle en l'éloignant du visage ou du corps pour éviter la vapeur qui s'échappe.

**CONSEILS D'UTILISATION DU TAMIS FLAVOR SCENTER™**

- Pour éviter que des herbes ou des épices moulues traversent le tamis, le rincer ou le mouiller avant d'ajouter les assaisonnements.
- Utiliser de préférence des herbes entières ou des feuilles coupées grossièrement.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce du produit. Confier l'entretien à un technicien qualifié

Important : Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

NETTOYAGE

- Panier de cuisson, bol de cuisson du riz, couvercle et plateau d'égouttage: Immerger dans de l'eau tiède savonneuse. Rincer et bien sécher. Ces pièces peuvent aussi être lavées au lave-vaisselle, dans le panier supérieur.
- Réservoir d'eau : Nettoyer à l'eau tiède savonneuse. Utiliser une brosse de plastique non abrasive ou un tampon à récurer pour nettoyer l'intérieur. Rincer à fond à l'eau claire et tiède.
- Extérieur de la base de l'appareil: Essuyer la base à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher complètement. **Ne jamais plonger la base dans un liquide ni la placer dans le lave-vaisselle**.

**Important :** Ne pas utiliser de javellisant, de tampons abrasifs ou de nettoyants pour laver les pièces de l'appareil.

**ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

Les dépôts minéraux laissés par l'eau dure peuvent boucher l'appareil et empêcher la vapeur de cuire les aliments correctement. Il est recommandé de faire le nettoyage tous les 3 mois. La fréquence de rinçage des dépôts dépend de l'utilisation et de la dureté de l'eau.

1. Remplir le réservoir au niveau max avec du vinaigre blanc.

**Important :** Ne pas utiliser d'autre produit chimique ni de détartrant commercial.

2. Vérifier que le plateau d'égouttage, le bol de cuisson et le couvercle sont en place
3. Brancher l'appareil dans la prise murale.
4. Régler la minuterie à 25 minutes.

**Important :** Si le vinaigre commence à bouillir et à déborder, débrancher l'appareil et éteindre la minuterie. Réduire la quantité de vinaigre.

5. Au timbre de la sonnerie, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement
6. Vider le vinaigre du réservoir et rincer le réservoir plusieurs fois à l'eau tiède savonneuse

**RANGEMENT DE L'APPAREIL**

Débrancher l'appareil de la prise murale et le laisser refroidir complètement avant de retirer et de ranger le plateau d'égouttage.

## BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**Garantie limitée de deux ans**
**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

| Aliment | Quantité | Assaisonnement suggéré | Temps de cuisson |
|---|---|---|---|
| **OEUFS** | | | |
| À la coque | 2 à 8 oeufs | | 6 à 8 minutes |
| Durs | 2 à 8 oeufs | | 10 à 12 minutes |
| **RIZ (REMARQUE: UTILISEZ BOL DE RIZ POUR PRÉPARER RIZ)** | | | |
| Blanc | 1 tasse de riz et 1¼ tasse d'eau | sel et poivre, beurre, huile d'olive | 35 à 40 min ou jusqu'à ce que l'eau est absorbée |
| Brun | 1 tasse de riz et 1 tasse d'eau | sel et poivre, beurre, huile d'olive | 40 à 50 min ou jusqu'à ce que l'eau est absorbée |
| **LÉGUMES FRAIS** | | | |
| Asperges | 8 oz. (½lb.) parées | citron | 8 à 10 minutes |
| Brocoli | 1 lb. bouquet frais | basilic ou aneth | 10 à 12 minutes |
| Haricots verts | 1 lb. parées | thym | 8 à 10 minutes |
| Maïs en épi | 3-4 épis de maïs | | 10 à 12 minutes |
| Pois mange tout | 1/2 lb. | ail ou gingembre | 8 à 10 minutes |
| Courges, courges jaunes ou zucchinis | ½lb. coupés | basilic ou origan | 10 à 12 minutes |
| Légumes surgelés | 1 paquet | | 10 à 12 minutes |
| **VIANDE/ VOLAILLE / POISSON** | | | |
| Poitrines de poulet désossées | 1 lb. | sauge ou thym | 20 à 30min (ou jusqu'à 165°) |
| Hot dogs | 1 paquet de 1 lb | basilic | 6 à8 min (ou jusqu'à 150°) |
| Darnes de saumon | 2 darnes (6 oz.), total | citron ou aneth | 10 à 12 min (ou jusqu'à 145°) |
| Morue, le flétan, le corégone | 4 (6oz) portions d'environ ½ po. d'épaisseur | céleri ou aneth | 10 à 12 min (ou jusqu'à 145°) et le poisson se défasse facilement |
| Crevettes (frais) | 1lb. | citron, aneth, ou/et céleri | 14à16 min ou jusqu'à ce que les crevettes deviennent roses |



Made and Printed in People's Republic of China
Fabricado e Impreso en la República Popular de China
Fabriqué et Imprimé en République populaire de Chine.



2014/7/16/129 E/F/S T22-5001259




Model/Modelo/ Modèle: HS2241WD

**Customer Care Line:** 1-800-231-9786
For online customer service: www.prodprotect.com/applica

**Línea de Atención del Cliente:** 1-800-231-9786
Para servicio al cliente en línea: www.prodprotect.com/applica

**Ligne Service à la Clientèle**: 1-800-231-9786
Pour le service à la clientèle en ligne: www.prodprotect.com/applica








## 4 QT STEAMER AND RICE COOKER

**Product may vary slightly from what is illustrated.**

†1. Lid with handles (Part # HS2241-01)
2. Steam vents
†3. Steam basket bottom tray with built-in egg holders (Part # HS2241-02)
†4. 5-cup rice bowl (Part # HS2241-04)
†5. Drip tray with built-in Flavor Scenter™ (Part # HS2241-05)
6. External water-fill inlet
7. Heating element
8. Water reservoir
9. Water window with Min/Max level markings
10. 60-minute timer
11. Unit base
12. Power indicator light

**Note: †** indicates consumer replaceable/removable parts

## OLLA DE VAPOR Y ARROCERA DE 4 CUARTOS (3.8L)

**Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.**

†1. Tapa con asas (Pieza no. HS2241-01)
2. Escapes de vapor
†3. Bandeja inferior de la cesta para cocinar al vapor con soportes incorporados para huevos (Pieza no. HS2241-02)
†4. Recipiente de arroz de 5 tazas (Pieza no. HS2241-04)
†5. Bandeja de goteo con rejilla para aroma incorporada Flavor Scenter™ (Pieza no. HS2241-05)
6. Orificio externo de llenado de agua
7. Elemento de calor
8. Depósito de agua
9. Ventanilla con marcas del nivel de agua Min y Max
10. Reloj automático de 60 minutos
11. Base del aparato
12. Luz indicadora de funcionamiento

**Nota: †** indica piezas removibles/ reemplazables por el consumidor

## CUISEUR À RIZ ET À LA VAPEUR DE 4 PINTES

**Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.**

†1. Couvercle avec poignées (pièce n° HS2241-01)
2. Évents à vapeur
†3. Support à œufs intégré (pièce n° HS2241-02)
†4. Bol de cuisson du riz de 5 tasses (1,25 l) (pièce n° HS2241-04)
†5. Plateau d'égouttage avec tamis Flavor Scenter™ (pièce n° HS2241-05)
6. Orifice externe de remplissage d'eau
7. Réservoir d'eau
8. Élément chauffant
9. Indicateur du niveau d'eau (MIN/MAX)
10. Minuterie de 60 minutes
11. Base de l'appareil
12. Témoin de fonctionnement

**Note:** Le symbole † indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur